

- *Should you prefer look at our menus in English, please do not hesitate to ask.*
- *Unsere Speisekarten liegen auch in englischer und in deutscher Sprache vor. Zögern Sie nicht, uns das danach zu fragen*

*Les Viandes Bovines que nous servons sont d'Origine :France*

**MENU ENFANT À 11 €, servi jusqu'à 12 ans**

*Le Filet de Poisson Meunière, Vapeur ou le Steak Poêlé, Grillé  
Les Crêpes Parmentier*

-0-

*Le Fromage Blanc à la Crème et les Sorbets ou Glaces Maison*

**MENU À 26.50 € AVEC FROMAGE OU DESSERT**

**PRIX NETS TTC, HT 24.76 € TVA 7 % 1.74 €**

**MENU À 31.50 € AVEC FROMAGE ET DESSERT**

**PRIX NETS TTC, HT 29.44 € TVA 7 % 2.06 €**

*La Mise en Bouche*

-0-

*Le Gâteau de Filets d'Anchois Marinés, Concassée de Tomates et Huile d'Olive Citronnée  
Ou La Terrine Paysanne aux Foies de Volailles, Fine Gelée au Porto, Mesclun à l'Huile de Noix*

-0-

*L'Emincé de Suprême de Poulet Fermier Braisé, Farci de Canard,  
Réduction aux Trois Vinaigres, Légumes du Moment juste Sautés  
Ou L'Escalope de Lieu Jaune à la Plancha, Réduction Légèrement Crémée à l'Oseille*

-0-

*Les Crêpes Parmentier*

-0-

*Le Chariot de Fromages Affinés  
Ou Le Choix de Desserts Maison*

## *Menu du Terroir Logis*

**MENU À 41 € AVEC ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE + POISSON OU VIANDE**

**PRIX NETS TTC, HT 38.32 € TVA 7 % 2.68 €**

**MENU À 53 € AVEC ENTRÉE FROIDE + POISSON + VIANDE**

**PRIX NETS TTC, HT 49.53 € TVA 7 % 3.47 €**

*La Mise en Bouche*

-0-

**LES ENTRÉES FROIDES**

*La Roulade d'Aile de Raie en Gelée de Tomate, Vinaigrette au Basilic*  
*Ou La Terrine aux Trois Saveurs (Filet de Canard, Foie Gras et Pruneaux)*

*Ou La Salade Gourmande à Notre Façon*

**LES ENTRÉES CHAUDES**

*Le Gâteau de Foies de Volailles Façon Bressane et son Coulis de Tomates Fraîches*  
*Ou Le Vol au Vent d'Abats et d'Abattis, Façon Grande Cuisine Bourgeoise de notre Région*  
*Ou La Traditionnelle Douzaine d'Escargots de Bourgogne en Poêlon*

-0-

**LES POISSONS**

*Les Grenouilles Fraîches Sautées comme en Dombes, Beurre de Bresse Persilladé*  
*Ou Le Rôti de Sandre à l'Ail Doux et Fleur de Thym, Coulis d'Ecrevisses*

**LES VIANDES ET VOLAILLES**

*Les Noisettes de Rôti de Filet d'Agneau aux Herbes, Jus à l'Estragon*  
*Ou Le Poulet de Bresse "Miéral" Braisé à la Crème et au Vin Jaune*

-0-

*Les Crêpes Parmentier*  
*Ou Le Sorbet Vigneron*

-0-

*Le Chariot de Fromages Affinés*

-0-

*Le Choix de Desserts Maison*

**MENU À 54 € AVEC ENTRÉE + POISSON OU VIANDE**

**PRIX NETS TTC, HT 50.47 € TVA 7 % 3.53 €**

**MENU À 67 € COMPLET**

**PRIX NETS TTC, HT 62.62 € TVA 7 % 4.38 €**

*La Mise en Bouche*

*-0-*

*Le Foie Gras Frais de Canard, fait Maison, Toast et Chutney de Fruits  
Ou Les Saint Jacques Cuites en Coquilles, Epinards en Branche et Emulsion au Safran*

*-0-*

*La Crémée de Homard à l'Américaine, Petits Légumes Croquants  
Ou Le Dos de Loup à la Plancha, Suc citronné aux Deux Aneths*

*-0-*

*Les Crêpes Parmentier  
Ou Le Sorbet Vigneron*

*-0-*

*Le Cœur de Filet de Bœuf du Charolais Poêlé, Jus de Braissage aux Truffes  
Ou La Noix de Ris de Veau Braisée aux Morilles, Réduction Légèrement Crémée*

*-0-*

*Le Chariot de Fromages Affinés*

*-0-*

*Le Choix de Desserts Maison*

# *Notre Carte Gastronomique et Régionale*

## **LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES**

- La Terrine Paysanne aux Foies de Volailles, Fine Gelée au Porto, Mesclun à l'Huile de Noix* 13 €  
*La Roulade d'Aile de Raie en Gelée de Tomate, Vinaigrette au Basilic* 16 €  
*La Salade Gourmande à Notre Façon* 17.50 €  
*La Terrine aux Trois Saveurs (Filet de Canard, Foie Gras et Pruneaux)* 18.50 €  
*Le Foie Gras de Canard, fait Maison, Toast et Chutney de Fruits* 22.50 €  
*Le Gâteau de Foies de Volailles Façon Bressane et son Coulis de Tomates Fraîches* 16 €  
*Le Vol au Vent d'Abats et d'Abattis, Façon Grande Cuisine Bourgeoise de notre Région* 19.50 €  
*La Traditionnelle Douzaine d'Escargots de Bourgogne en Poêlon* 18.50 €

## **LES POISSONS**

- Les Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes, Beurre de Bresse Persilladé* 26.50 €  
*Le Rôti de Sandre à l'Ail Doux et Fleur de Thym, Coulis d'Ecrevisses* 25.50 €  
*Les Saint Jacques Cuites en Coquilles, Epinards en Branche et Emulsion au Safran* 29.50 €  
*La Crémée de Homard à l'Américaine, Petits Légumes Croquants* 30.50 €  
*Le Dos de Loup à la Plancha, Suc Citronné aux Deux Aneths* 29.50 €

## **LES GARNITURES**

- Les Crêpes Parmentier* 5 €  
*Les Haricots Verts Frais au Beurre de Bresse* 7 €  
*Les Epinards Frais en Branche à la Crème* 7 €

## **LES VIANDES ET VOLAILLES SERVIES AVEC CREPES PARMENTIER**

- Le Poulet de Bresse "Miéral" Rôti (45 mn de cuisson)* 25.50 €  
*Le Poulet de Bresse "Miéral" Braisé à la Crème et au Vin Jaune (45 mn de cuisson)* 31.50 €  
*Les Noisettes de Rôti de Filet d'Agneau aux Herbes, Jus à l'Estragon* 28.50 €  
*L'Entrecôte Charolaise Grillée, Beurre Maître d'Hôtel* 23 €  
*Le Cœur de Filet de Bœuf du Charolais Grillé, Beurre Maître d'Hôtel* 29.50 €  
*Le Cœur de Filet de Bœuf du Charolais Poêlé, Jus de Braissage aux Truffes* 33.50 €  
*La Noix de Ris de Veau Braisée aux Morilles, Réduction Légèrement Crémée* 33.50 €

- Le Chariot de Fromages Affinés* 9.50 €  
*Le Choix de Desserts Maison* 9 €  
*Le Choix de Sorbets et Glaces Maison* 8 €